Dans la même collection :

1. Les Salades Gaies
2. Les Oeufs
3. Le Poulet
4. Cuisiner les Viandes
6. Les Gâteaux Maison

Imprimé en Italie

5 Tartes à la Carte

Les Cahiers de Cuisine

Tartes à la Carte



Offert par felix potin

Les Cahiers de Cuisine

Collection dirigée par
Sabina de Balkany

Ouvrage rédigé par
Valérie-Anne Létoile

avec la collaboration de
Laurence Pagnard
Brigitte de Roquemaurel

Réalisation :
Béatrice Sturm
Diane d'Halloy

Les proportions indiquées dans les recettes sont calculées pour 4 personnes.

76, bd Saint-Germain 75005 Paris

Recettes proposées par

Valérie-Anne Létoile

Tartes à la Carte

Editions Valber

TARTE AUX ABRICOTS

Préparation : *1 h 30* **Cuisson :** *45 mn*

1. Vous préparerez d'abord la pâte brisée : coupez le beurre en petits morceaux et laissez-le ramollir ; mettez la farine dans un plat creux, faites une fontaine au centre ; versez-y le sucre en poudre, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, l'eau ; mélangez rapidement.
2. Incorporez au dernier moment le beurre à la pâte sans la travailler : roulez-la en boule et laissez-la reposer pendant 1 h.
3. Etendez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur au rouleau. Enduisez le moule à tarte de beurre ; garnissez-le avec la pâte ; piquez le fond à la fourchette et saupoudrez de 15 g de sucre en poudre.
4. Lavez rapidement les abricots ; égouttez-les et épongez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en deux et dénoyautez-les ; disposez-les sur la pâte, la partie bombée sur le fond.
5. Faites cuire pendant 20 mn à four chaud (220 °C, thermostat 7), réduisez ensuite la chaleur (180 °C, thermostat 5). Saupoudrez les abricots d'encore 15 g de sucre en poudre et laissez cuire de 20 à 25 mn de plus.
6. Quand l'ensemble est cuit, nappez de confiture délayée avec 2 cuillerées à soupe de rhum. Parsemez d'amandes effilées en surface. Remettez 5 mn à four très chaud, pour caraméliser légèrement.

recette classique

Ingrédients et matériel	
Pour la pâte brisée : *200 g de farine* *100 g de beurre + 15 g pour le moule* *1 jaune d'œuf* *15 g de sucre* *1 dl d'eau* *1 pincée de sel* **Pour la garniture :** *650 g d'abricots* *30 g de sucre*	*Confiture d'abricots felix potin* *2 cuillerées à soupe de rhum* *30 g d'amandes effilées* **Matériel** *1 plat creux* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie* *Papier absorbant*



Conseil : *vous pouvez garnir le fond de tarte de crème pâtissière (voir p. 68) mais prenez soin de le précuire 10 mn.*

TARTE AU CITRON

recette classique

Préparation : *40 mn* **Cuisson** : *35 mn*

1. Aplatissez la pâte brisée au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond à la fourchette.
2. Lavez un citron, râpez son zeste et pressez la pulpe. Dans une terrine, cassez l'œuf, battez-le avec 40 g de sucre en poudre ; quand le mélange blanchit, incorporez les amandes en poudre, le jus et le zeste du citron.
3. Versez la préparation dans le fond de tarte et enfournez à chaleur moyenne pendant 35 mn (180 °C, thermostat 4-5) en surveillant la couleur et la cuisson du fond de tarte.
4. Pendant ce temps, lavez le deuxième citron et coupez-le en rondelles fines.
5. Faites bouillir pendant 10 mn le reste du sucre en poudre avec 1 dl d'eau et une gousse de vanille fendue en deux ; plongez les rondelles de citron dans ce sirop ; laissez-les pocher 10 mn, égouttez-les ensuite.
6. Dès que la tarte est cuite, décorez-la avec les rondelles de citron et 2 cerises confites coupées en deux ; nappez avec le sirop.

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *180 g de sucre* *70 g d'amandes en poudre* *15 g de beurre pour le moule* *2 citrons* *1 gousse de vanille* *2 cerises confites* *1 œuf* *1 dl d'eau*	**Matériel** *1 terrine* *1 rouleau à pâtisserie* *1 presse-fruits* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 râpe à main*



Conseil : *pour meringuer votre tarte, couvrez-la (cuite) d'un blanc d'œuf battu en neige ferme avec 15 g de sucre en poudre. Faites blondir à four doux.*

TARTE AUX FRAISES

Préparation : *1 h 30* **Cuisson** : *20 mn*

1. Préparez d'abord la pâte sablée : coupez le beurre en petits morceaux et laissez-les ramollir à la température ambiante. Versez le sucre en poudre dans un saladier, ajoutez le jaune d'œuf ; mélangez puis ajoutez le beurre ramolli, une pincée de sel et une goutte de vanille liquide ; mélangez, puis ajoutez la farine et pétrissez le tout avec vos doigts ; formez une boule et mettez 1 h au réfrigérateur.
2. Beurrez le moule à tarte. Si vous ne parvenez pas à étendre la pâte au rouleau pour en garnir le moule, écrasez-la en disque avec le plat de la main ; posez le disque au centre du moule et achevez de le garnir en tassant la pâte avec le bout des doigts pour la faire remonter le long du bord. Piquez le fond à la fourchette.
3. Faites cuire 20 mn à four moyen, chauffé 10 mn à l'avance (180 °C, thermostat 4-5).
4. Pendant ce temps, mélangez dans une petite casserole la gelée de groseilles à 1/2 dl d'eau et laissez bouillir pendant 10 mn à feu doux jusqu'à ce que vous obteniez un sirop onctueux.
5. Lavez rapidement les fraises, égouttez-les et équeutez-les. Coupez-les en deux. Démoulez alors le fond de tarte; saupoudrez-le de sucre en poudre mélangé au zeste du citron râpé, puis garnissez avec les fraises. Nappez avec le sirop de groseilles.

recette classique

Ingrédients et matériel

Pour la pâte sablée :
80 g de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
Vanille liquide
80 g de beurre
160 g de farine

Pour la garniture :
300 g de fraises
1/2 citron
140 g de gelée de groseilles felix potin
1 cuillerée à soupe de sucre
1/2 dl d'eau
15 g de beurre pour le moule

Matériel
1 saladier
1 râpe à main
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 rouleau à pâtisserie



Conseil : *cette pâte est très friable ; après cuisson, vous ne la démoulerez facilement que dans un moule à fond mobile.*

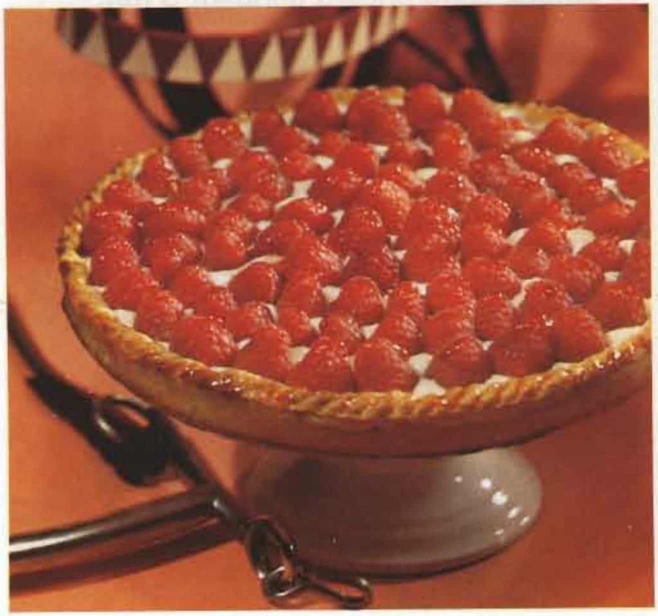
TARTE AUX FRAMBOISES

Préparation : *20 mn* **Cuisson :** *20 mn*

1. Lavez rapidement les framboises ; égouttez-les et épongez-les dans du papier absorbant ; retirez leur pédoncule. Faites chauffer le four (200 °C, thermostat 6).
2. Etendez la pâte au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Graissez le moule à tarte avec du beurre ; garnissez-le avec la pâte ; piquez le fond à la fourchette. Mettez quelques haricots secs dans le fond de tarte pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson. Faites cuire 20 mn au four (200 °C, thermostat 6). Le fond de tarte doit être blond clair.
3. Démoulez ensuite la pâte ; posez-la sur un plat de service rond.
4. Faites juste fondre la gelée de groseilles dans une petite casserole ; badigeonnez-en le fond de tarte ; garnissez d'une bonne couche de crème chantilly ; rangez les framboises par-dessus.

recette classique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *15 g de beurre pour le moule* **Pour la garniture :** *500 g de framboises* *100 g de gelée de groseilles felix potin* *2 dl de crème chantilly*	**Matériel** *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie* *Papier absorbant* *1 plat de service rond* *quelques haricots secs*



Conseil : *la réussite de votre tarte dépendra beaucoup de la qualité de la farine. Elle doit être parfaitement tamisée.*

TARTE À LA MIRABELLE

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *40 mn.*

1. Etendez la pâte brisée au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Enduisez le moule de beurre. Garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette et recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé ; parsemez de quelques haricots secs pour éviter que la pâte ne gonfle pendant la cuisson.
2. Faites cuire le fond de tarte pendant 10 mn à four moyen (200 °C, thermostat 6), puis retirez le papier et les haricots et laissez cuire encore pendant 5 mn.
3. Lavez les mirabelles et égouttez-les. Disposez-les sur le fond de tarte en formant des cercles réguliers. Saupoudrez de sucre en poudre. Faites cuire à four chaud (200 °C, thermostat 7) pendant 30 mn.
4. Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir. Quand la tarte est froide, faites fondre 100 g de confiture d'abricots dans une petite casserole ; nappez-en la tarte et servez aussitôt.

recette classique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *650 g de mirabelles* *40 g de sucre* *60 g de confiture d'abricots felix potin* *15 g de beurre pour le moule*	**Matériel** *Moule à tarte de 22 cm de diamètre* *Rouleau à pâtisserie* *Dénoyauteur* *Feuille de papier sulfurisé* *Quelques haricots secs*



Conseil : *la pleine saison des mirabelles ne dure que deux mois : juillet et août. Vous pouvez, utiliser des mirabelles en conserve.*

TARTE AUX POIRES

Préparation : *20 mn* **Cuisson :** *30 mn*

1. Faites chauffer le four à température moyenne (200 °C, thermostat 6). Epluchez les poires, choisies bien mûres, et coupez-les en quartiers. Retirez le cœur et coupez la chair en lamelles fines. Cassez les œufs dans un petit saladier ; battez-les et ajoutez la crème fraîche, la fécule et le sucre en poudre.
2. Farinez le plan de travail et aplatissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4 mm ; beurrez le moule à tarte et garnissez-le avec la pâte ; éliminez la pâte qui déborde du moule ; piquez le fond à la fourchette.
3. Disposez les lamelles de poires sur la pâte. Nappez avec la préparation aux œufs et à la crème et faites cuire pendant 30 mn environ.
4. Sortez la tarte du four, laissez-la refroidir et démoulez-la. Mettez-la au frais avant de servir.

recette classique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette p. 4 de la Tarte aux abricots) *3 grosses poires bien mûres* *1 1/2 dl de crème fraîche felix potin* *2 œufs* *1 cuillerée à dessert de fécule* *70 g de sucre* *15 g de beurre pour le moule*	**Matériel** *1 petit saladier* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie*



Conseil : *cette recette est aussi excellente avec une pâte sablée (voir recette de la Tarte aux fraises p. 8, paragraphe 1).*

TARTE AUX POMMES

recette classique

Préparation : *1 h* **Cuisson** : *40 mn*

1. Prélevez 3 belles pommes de la même taille. Epluchez les 2 autres, retirez le cœur avec les pépins. Passez à la moulinette pour les réduire en purée. Ajoutez le jus d'un demi-citron pour empêcher de noircir et une cuillerée à soupe de sucre en poudre.
2. Etendez la pâte sablée au rouleau, pliez-la en trois, deux fois de suite : elle deviendra plus lisse et plus souple. Garnissez-en le moule que vous aurez préalablement beurré et légèrement fariné. Piquez le fond à la fourchette, garnissez avec la purée de pommes.
3. Allumez votre four (200 °C, thermostat 6). Epluchez les 3 pommes que vous avez réservées ; coupez-les en tranches aussi fines que possible ; disposez-les sur la purée de pommes en rangs serrés, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de sucre en poudre.
4. Enfournez et laissez cuire de 35 à 40 mn en surveillant attentivement la couleur et la cuisson du fond de tarte qui ne doit pas brûler.
5. Faites chauffer la gelée de fruits de votre choix. Nappez-en la tarte dès la sortie du four.

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8) *5 pommes* *3 cuillerées à soupe de gelée de fruits felix potin (groseille, abricot, etc.)* *1 citron* *15 g de beurre pour le moule* *2 cuillerées à soupe de sucre*	**Matériel** *1 moulinette* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie* *1 presse-fruits*



Conseil : *vous pouvez faire cuire la compote de pomme au préalable.*

TARTE AUX QUETSCHES

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. Etalez la pâte brisée sur 4 à 5 mm d'épaisseur. Enduisez le moule de beurre. Garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette.
2. Pour préparer la crème, mélangez les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la farine et délayez avec le lait tiède. Versez la crème dans le fond de tarte et faites cuire à four assez chaud pendant 15 mn environ, pour que la crème commence à épaissir (220 °C, thermostat 7).
3. Préparez les quetsches : lavez-les, essuyez-les, et coupez-les en deux ; retirez les noyaux. Rangez les moitiés de fruits sur la tarte, en prenant soin de poser la partie bombée sur la crème. Saupoudrez copieusement de sucre. Prolongez la cuisson à four modéré pendant 30 mn (200 °C, thermostat 6).
4. Préparez un sirop en faisant bouillir 45 g de sucre dans 1/2 dl d'eau, pendant 2 à 3 mn. Nappez-en la tarte dès sa sortie du four. Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède ou froid.

recette classique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *700 g de quetsches* *30 g de sucre pour la cuisson* *45 g de sucre pour le sirop* *1/2 dl d'eau* *15 g de beurre felix potin pour le moule*	**Crème :** *2 œufs* *1/2 verre de lait* *40 g de farine* *75 g de sucre* **Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte carré de 22 cm* *1 petite casserole*



Conseil : *s'il vous reste des fruits, vous pouvez superposer une deuxième couche sur la tarte en les plaçant dans l'autre sens.*

TARTE À LA RHUBARBE

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *1 h 10*

1. Abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez le moule beurré avec la pâte brisée ; piquez le fond à la fourchette.
2. Faites cuire pendant 20 mn à four moyen (180 °C, thermostat 4-5).
3. Pendant ce temps, épluchez la rhubarbe pour ne garder que les tiges ; pelez celles-ci au couteau économe. Coupez-les en tronçons et faites-les cuire avec 1 1/2 dl d'eau et 1/3 du sucre en poudre pendant 30 mn environ ; passez ensuite la compote à la moulinette pour la réduire en purée.
4. Garnissez le fond de tarte avec la purée de rhubarbe cuite jusqu'à mi-hauteur. Battez les blancs d'œufs en neige en y incorporant au fur et à mesure le reste du sucre en poudre par cuillerées ; fouettez jusqu'à ce que les blancs soient très fermes. Recouvrez-en la purée de rhubarbe.
5. Passez les noisettes à la moulinette et faites-les griller à la poêle sans matière grasse (ou au four). Saupoudrez-en la tarte.
6. Faites cuire à four très doux (160 °C, thermostat 3) pendant 20 mn environ. Servez tiède.

recette classique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *650 g de rhubarbe* *200 g de sucre* *1 1/2 dl d'eau* *3 blancs d'œufs* *15 g de beurre pour le moule* *60 g de noisettes*	**Matériel** *1 couteau économe* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie* *1 batteur électrique* *1 moulinette*



Conseil : *à défaut de rhubarbe fraîche, utilisez de la compote de rhubarbe en conserve.*

TARTE TATIN

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Pelez les pommes. Coupez-les en deux pour retirez le cœur et les pépins, puis en tranches assez épaisses.
2. Enduisez le moule à tarte (ou la tourtière) de beurre ; saupoudrez-le de 75 g de sucre en poudre ; disposez soigneusement les tranches de pommes dans le moule ; saupoudrez-les avec le reste du sucre (75 g) ; coupez 75 g de beurre en petits morceaux et répartissez ceux-ci sur les pommes.
3. Etendez la pâte au rouleau sur 4 mm d'épaisseur. Découpez un disque plus large de 2 cm que le diamètre du moule ; déposez-le sur les pommes et rabattez bien la pâte sur le côté.
4. Posez le moule quelques minutes sur feu vif, juste pour caraméliser le sucre puis faites cuire à four moyen (180 °C, thermostat 4-5) pendant 30 mn.
5. Pour servir, retournez le moule sur un plat de service rond pour que les pommes caramélisées se trouvent vers le haut ; servez avec la crème fraîche.

recette classique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *500 g de pommes à chair ferme* *75 g de beurre + 15 g pour le moule* *150 g de sucre* *1 1/2 dl de crème fraîche felix potin*	**Matériel** *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre (ou 1 tourtière)* *1 rouleau à pâtisserie*



Conseil : *vous pouvez servir avec une glace à la vanille mais, dans ce cas-là, sans crème fraîche.*

AMANDINE AUX POMMMES

Préparation : *45 mn* **Cuisson** : *40 mn*

1. Coupez les pommes en deux ; évidez-les, pelez-les, faites-les pocher de 7 à 8 mn dans un sirop léger fait avec de l'eau et le sucre sans chercher à les faire cuire complètement. Egouttez-les ensuite.
2. Préparez la crème aux amandes en mélangeant simplement tous les ingrédients.
3. Etalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule beurré et piquez le fond à la fourchette. Versez la moitié de la crème aux amandes. Disposez les demi-pommes en les serrant bien. Nappez avec le reste de crème aux amandes. Faites cuire 40 mn au four à chaleur moyenne (200 °C, thermostat 6).
4. Pendant la cuisson, faites réduire le sirop qui reste jusqu'à ce qu'il épaississe. Nappez-en la tarte dès la sortie du four. Parsemez d'amandes grillées. Laissez refroidir la tarte avant de la servir.

recette économique

Ingrédients et matériel

300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8)
15 g de beurre pour le moule

Garniture :
5 pommes de reinette
3 1/2 dl d'eau
100 g de sucre en morceaux
25 g d'amandes effilées grillées

Crème aux amandes :
1 dl de crème fraîche felix potin
65 g d'amandes en poudre
40 g de sucre
1 cuillerée à soupe de rhum

Matériel
1 casserole
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre



Conseil : *cette tarte se conserve très bien pendant deux jours.*

FAVEUR AUX QUETSCHES

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Mélangez la farine, le sel, la levure et le beurre en morceaux, en pétrissant à la main jusqu'à ce que vous obteniez une pâte. Ajoutez l'œuf et le sucre. Faites une boule de pâte et laissez-la reposer une bonne heure.
2. Mélangez le fromage blanc, bien égoutté, et les deux jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre, la fécule délayée dans le jus d'orange et les blancs d'œufs battus en neige ferme.
3. Lavez les quetsches, coupez-les en deux et éliminez les noyaux. Allumez votre four (200 °C, thermostat 6).
4. Etalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm et placez-la dans le moule beurré. Recouvrez d'une couche de crème, puis d'une couche de quetsches ; recommencez et terminez par une couche de crème.
5. Mettez à cuire pendant 25 mn dans le four préchauffé. Démoulez chaud et servez froid.

recette économique

Ingrédients et matériel

Pour la pâte :
300 g de farine
150 g de beurre + 15 g pour le moule
1 œuf
150 g de sucre
1 cuillerée à café de levure
1 pincée de sel

Pour la garniture :
500 g de fromage blanc félix potin
2 œufs
50 g de fécule
100 g de sucre
2 oranges
400 g de quetsches

Matériel
1 fouet électrique
1 moule à manqué de 22 cm de diamètre
1 rouleau à pâtisserie



Conseil : *utilisez de préférence un moule à manqué à fond amovible ; sinon tapissez votre moule d'une feuille de papier d'aluminium.*

FLAN AUX CERISES

Préparation : *35 mn* **Cuisson** : *1 h*

1. Lavez, séchez, équeutez les cerises. Dénoyautez-les. (Le gâteau sera plus savoureux si on ne dénoyaute pas les cerises... mais il sera moins facile à déguster.)
2. Préparez la crème : placez les amandes en poudre et la farine dans une terrine ; cassez l'œuf au centre ; ajoutez le sucre. Délayez le mélange en incorporant peu à peu le lait.
3. Etalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Rangez les cerises sur le fond de pâte. Recouvrez de crème, égalisez la surface.
4. Mettez à cuire à four moyen (180 °C, thermostat 4-5) pendant 1 h. Laissez refroidir avant de démouler le flan. Saupoudrez-le de sucre glace au moment de servir.

recette économique

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
15 g de beurre pour le moule

Pour la garniture :
500 g de cerises
Sucre glace

Pour la crème à flan :
1 œuf entier
80 g de sucre
80 g d'amandes en poudre
15 g de farine
1/2 dl de lait felix potin

Matériel
1 terrine
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 rouleau à pâtisserie



Conseil : *le flan est cuit lorsqu'il est doré et ferme. La cuisson doit être menée à four modéré afin de ne pas dissocier la crème par une chaleur trop vive.*

FLAN AUX POMMES

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *20 mn*

1. Beurrez le moule à tarte. Abaissez la pâte brisée et disposez-la dans le moule. Piquez-la à la fourchette et laissez-la cuire 20 mn à four moyen (200 °C, thermostat 6).
2. Epluchez les pommes. Coupez-les en rondelles fines en retirant le cœur et les pépins. Faites-les dorer au beurre dans une poêle.
3. Dans un saladier, mélangez l'œuf, le sucre, le lait et la crème fraîche.
4. Disposez les rondelles de pommes sur le fond de tarte. Arrosez du mélange lait, crème, œuf et sucre. Faites cuire à four chaud (240 °C, thermostat 8) pendant environ 20 mn. Servez tiède.

recette économique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *4 pommes de reinette* *1 dl de lait* *1 1/2 dl de crème fraîche felix potin* *2 cuillerées à soupe de sucre* *30 g de beurre* *1 œuf*	**Matériel** *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie* *1 poêle*



Conseil : *surveillez la cuisson pour éviter la catastrophe ! Les pâtisseries de ce type se conservent très bien deux jours sans ramollir.*

TARTE AUX BILLES

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Etendez la pâte brisée au rouleau sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule à tarte beurré. Piquez le fond à la fourchette. Mettez quelques haricots secs sur la pâte pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson. Faites cuire à four moyen (200 °C, thermostat 6) pendant 15 mn.
2. Garnissez ensuite le fond de tarte précuit avec la crème pâtissière, en l'étalant bien.
3. Lavez les grappes de raisin. Détachez les grains et posez-les bien serrés sur la crème en les enfonçant légèrement. Saupoudrez de sucre.
4. Faites cuire à four chaud (240 °C, thermostat 8) pendant 10 mn.
5. Démoulez la tarte quand elle est encore tiède.

recette économique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *15 g de beurre pour le moule* **Crème pâtissière :** *Voir recette de la Tarte à l'ananas p. 68*	**Garniture :** *200 g de raisins blancs* *200 g de raisins noirs* *30 g de sucre* **Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *quelques haricots secs*



Conseil : *attention à ne pas avaler les vraies billes !*

TARTE AU FROMAGE BLANC

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *50 mn*

1. Etendez la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ. Beurrez le moule, garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette.
2. Préparez la garniture : dans une terrine mettez le fromage blanc que vous aurez passé au mixer pour obtenir une crème fine. Ajoutez la crème fraîche et, à l'aide d'un fouet électrique, fouettez le tout. Ajoutez 2 œufs entiers, un par un, le jaune d'œuf, le sel, et le sucre mélangé à la farine, puis la vanille. Mélangez successivement tous ces ingrédients.
3. Faites chauffer votre four (200 °C, thermostat 6). Versez la garniture sur le fond de tarte. Mettez à cuire dans le four pendant 25 mn puis baissez la température (180 °C, thermostat 4-5). Laissez cuire ainsi pendant encore 25 mn. Servez tiède de préférence.

recette économique

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *200 g de fromage blanc felix potin* *1 dl de crème fraîche* *2 œufs + 1 jaune* *100 g de sucre* *15 g de farine* *1 pincée de sel* *Vanille liquide*	*15 g de beurre pour le moule* **Matériel** *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 mixer* *1 fouet électrique* *1 terrine* *1 rouleau à pâtisserie*



Conseil : *veillez à bien laisser égoutter le fromage blanc dans une passoire avant de l'utiliser.*

TARTE AUX PRUNEAUX

Préparation : *35 mn* **Cuisson :** *30 mn*

1. Faites tremper les pruneaux bien lavés pendant une nuit. Puis dénoyautez-les.
2. Etalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur, garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Rangez les pruneaux sur la pâte en les serrant bien.
3. Faites cuire pendant 30 mn à four chaud (220 °C, thermostat 7). A la sortie du four, étalez sur la tarte encore chaude la marmelade d'abricots délayée dans le Cointreau. Saupoudrez de sucre cristallisé. Servez chaud ou froid.

recette économique

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
15 g de beurre pour le moule

Pour la garniture :
400 g de pruneaux felix potin
4 cuillerées à soupe de marmelade d'abricots
4 cuillerées à soupe de Cointreau
2 cuillerées à café de sucre cristallisé

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre



Conseil : *vous pouvez garnir le fond de tarte d'une crème pâtissière (voir p. 68).*

TARTE RUSTIQUE

recette économique

Préparation : *20 mn* **Cuisson :** *30 mn*

1. Faites tremper les raisins dans le rhum pendant au moins 15 mn. Epluchez les pommes et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Lorsqu'il prend une belle couleur noisette, ajoutez les pommes, le sucre et parfumez à la vanille. Ajoutez enfin les raisins macérés dans le rhum et faites cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que les pommes forment une compote légèrement caramélisée. Laissez refroidir.
2. Etendez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Réservez-en environ le quart pour y découper des bandelettes de 5 mm de largeur qui serviront à décorer la tarte.
3. Avec le principal morceau de pâte, garnissez le moule beurré et fariné.
4. Garnissez la pâte avec la compote froide. Décorez le dessus avec les bandelettes de pâte que vous disposez en croisillons. Badigeonnez-les d'œuf battu pour qu'ils dorent pendant la cuisson. Faites cuire à four chaud pendant environ 30 mn. Démoulez la tarte dès la sortie du four et laissez-la refroidir.

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) **Pour la garniture :** *600 g de pommes de reinette* *50 g de raisins de Smyrne* *2 cuillerées à soupe de rhum felix potin* *50 g de beurre + 15 g pour le moule*	*135 g de sucre* *Vanille liquide* *1 œuf pour dorer* **Matériel** *1 sauteuse* *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre*



Conseil : *vous pouvez réaliser cette tarte avec de la pâte feuilletée.*

TARTE À LA VERGEOISE

Préparation : *30 mn* **Cuisson :** *18 mn*

1. Faites tiédir le lait ; ajoutez la levure émiettée et le sucre en poudre ; laissez gonfler pendant 20 mn.
2. Creusez une fontaine au centre de la farine, cassez l'œuf entier et ajoutez le sel. Pétrissez du bout des doigts tout en mouillant avec le levain, puis ajoutez 85 g de beurre fondu. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de vos doigts et de la table. Formez une boule et laissez-la gonfler dans un endroit tempéré pendant 1 h environ.
3. Etendez-la ensuite au rouleau sur 1 cm d'épaisseur. Beurrez et farinez la plaque à pâtisserie de votre four. Déposez-y la pâte. Saupoudrez de vergeoise brune également répartie en ménageant une marge de 1,5 cm tout autour. Parsemez d'environ 20 g de beurre en copeaux.
4. Mettez au four (200-220 °C, thermostat 6-7), faites cuire pendant 18 mn. Servez tiède.

recette économique

Ingrédients et matériel	
335 g de farine felix potin *10 g de levure de boulanger* *1 dl de lait* *20 g de sucre* *105 g de beurre + 20 g pour la tôle* *1 œuf* *1 pincée de sel* *135 g de vergeoise (sucre roux)*	**Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *La plaque de four*



Conseil : *la vergeoise est du sucre de betterave non raffiné. Vous en trouverez dans les magasins de diététique ou les grandes surfaces.*

FLAN MORVANDIAU

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Dans un récipient, fouettez ensemble l'œuf, le sucre, la fécule, l'eau-de-vie et le sucre vanillé. Ajoutez le lait en fouettant toujours.
2. Beurrez (15 g) et farinez le moule à tarte. Abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur ; garnissez-en le moule, en en réservant pour les bords qui doivent être assez hauts et épais. Piquez la pâte à la fourchette.
3. Epluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Disposez les quartiers en cercle sur la pâte, en commençant par l'extérieur. Fouettez à nouveau la garniture avant de la verser sur les pommes, en la répartissant bien régulièrement.
4. Faites cuire à four chaud (220 °C, thermostat 7) environ 25 mn. Servez chaud.

recette régionale

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *650 g de pommes de reinette* *40 g de sucre* *1 œuf* *1 cuillerée à café de fécule* *1 dl de lait felix potin* *1 cuillerée à café de sucre vanillé* *1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie*	*Farine + beurre pour le moule* **Matériel** *1 fouet* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie*



Conseil : *en Bourgogne on mange ce flan avec le café, après un bon repas.*

TARTE D'ANGOULÊME

Préparation : *30 mn* **Cuisson :** *40 mn*

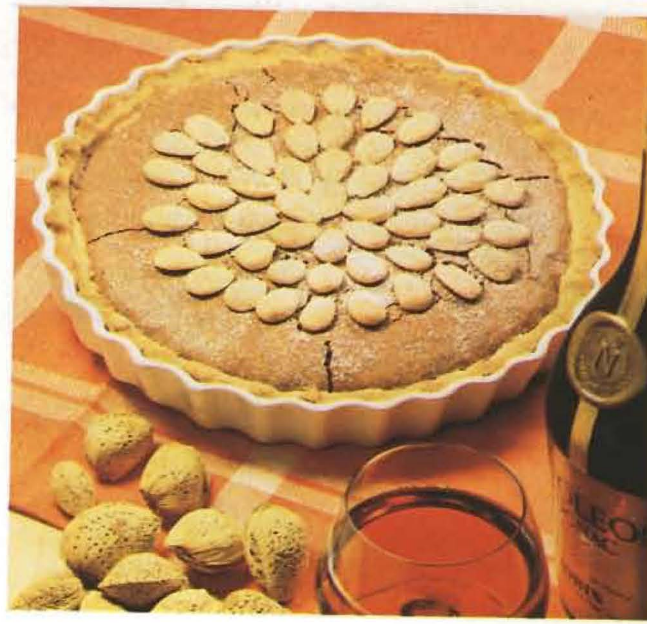
1. Etalez la pâte sablée au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule légèrement beurré. Piquez le fond à la fourchette.
2. Travaillez les œufs entiers avec le sucre, ajoutez le chocolat en poudre, les amandes en poudre, le cognac et, pour terminer, le beurre fondu. Recouvrez la pâte de cette préparation. Saupoudrez de sucre glace, en couche épaisse, à travers une passoire fine. Faites cuire à four moyen (200 °C, thermostat 6) pendant 40 mn.
3. Laissez refroidir complètement la tarte avant de la démouler. Décorez de quelques amandes entières grillées.

Ingrédients et matériel

300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8)
2 œufs
85 g de sucre
70 g de chocolat en poudre
100 g d'amandes en poudre
2 cuillerées à soupe de cognac
35 g de beurre fondu + 15 g pour le moule
2 cuilllerées à soupe de sucre glace
Quelques amandes entières grillées

Matériel

1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 passoire fine



Conseil : *choisissez, de préférence, du chocolat en poudre sucré.*

TARTE BOURDALOUE

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Mélangez tous les ingrédients de la crème d'amandes en vous aidant d'une spatule en bois. Vous devez obtenir une crème bien homogène.
2. Abaissez la pâte au rouleau sur 3 ou 4 mm d'épaisseur. Disposez-la dans votre moule à tarte, piquez le fond à la fourchette ; étalez la crème d'amandes par-dessus.
3. Vous aurez pris soin de choisir des poires Passe-Crassane, idéales pour la cuisson car elles restent entières. Ce qui, pour une poire, est une qualité ! Pelez vos poires ; émincez-les ensuite et étalez-les soigneusement sur la crème. Faites cuire le tout à four assez chaud (200-220 °C, thermostat 6-7) pendant 30 mn environ.
4. Décorez avec la confiture d'abricots pour faire briller. Servez bien froid.

recette régionale

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *4 poires* *100 g de confitures d'abricots felix potin* **Pour la crème d'amandes :** *100 g d'amandes pilées* *100 g de beurre* *3 œufs* *55 g de farine*	**Matériel** *1 spatule en bois* *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre*



Conseil : *vous pouvez remplacer la confiture d'abricots par de la confiture de groseilles.*

TARTE MOUSSEUSE AUX ABRICOTS

Préparation : *45 mn* **Cuisson** : *1 h*

1. Allumez le four (180 °C, thermostat 4-5). Etendez la pâte. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Faites cuire pendant 10 mn.
2. Préparez la crème. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Dans une terrine, travaillez les jaunes avec le sucre et la farine. Délayez progressivement avec le lait chaud et vanillé. Faites épaissir sur feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu au premier bouillon.
3. Battez les blancs en neige ferme. Versez la crème chaude sur les blancs en veillant à bien mélanger soigneusement l'ensemble.
4. Versez cette préparation dans le fond de tarte à demi cuit. Déposez sur la crème les abricots coupés en deux et dénoyautés, côté bombé sur la crème. Faites cuire à four doux pendant 40 mn environ (180 °C, thermostat 4-5). Servez froid, saupoudré de sucre glace.

recette régionale

Ingrédients et matériel

300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8)
350 g d'abricots
30 g de sucre glace
15 g de beurre felix potin pour le moule

Crème mousseuse :
2 dl de lait
1/2 gousse de vanille
30 g de farine
65 g de sucre
2 œufs moyens

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 terrine
1 fouet électrique



Conseil : *s'il vous reste de la pâte vous pouvez faire des petits gâteaux secs qui se conservent très bien.*

TARTE NORMANDE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre, le lait, l'huile, l'œuf entier et la levure. Malaxez bien pour obtenir une pâte malléable, de la consistance d'une pâte à crêpes épaisse.
2. Beurrez et saupoudrez le moule d'un peu de farine avant d'y verser la pâte d'une épaisseur de 1 cm environ.
3. Disposez dessus les quartiers de pommes de manière à ce qu'ils se chevauchent régulièrement.
4. Mettez au four préchauffé pendant 10 mn (200-220 °C, thermostat 6-7) ; laissez cuire pendant 20 mn.
5. Préparez la crème en battant vigoureusement le beurre, le sucre et l'œuf entier.
6. Versez cette crème sur la tarte et remettez-la au four 3 mn pour faire dorer sous le gril.

recette régionale

Ingrédients et matériel	
20 cl de lait *70 g de sucre* *100 g de farine* *1 œuf* *2 cuillerées à soupe d'huile* *1 paquet de levure chimique* *5 pommes moyennes* *15 g de beurre + farine pour le moule*	**Pour la crème :** *75 g de beurre felix potin mou* *70 g de sucre* *1 œuf* **Matériel** *1 terrine* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie* *1 fouet à main*



Conseil : *si le dessous de la tarte n'est pas assez cuit, posez une feuille d'aluminium et remettez la tarte quelques minutes au four.*

TARTE AUX PRUNES À LA FRANGIPANE

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. Etendez la pâte brisée sur une épaisseur de 1/2 cm. Enduisez le moule de beurre. Garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette.
2. Préparez la crème à la frangipane : travaillez l'œuf entier avec le jaune d'œuf, le sucre, le beurre fondu et les amandes en poudre. Parfumez à l'eau-de-vie.
3. Versez cette crème sur la pâte crue. Lavez les prunes. Coupez-les en deux, dénoyautez-les. Rangez les moitiés de fruits, côté bombé sur la crème.
4. Saupoudrez de sucre. Faites cuire 45 mn à four assez chaud (200 °C, thermostat 6). Servez tiède ou froid.

recette régionale

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
65 g de sucre
65 g d'amandes en poudre
1 œuf entier + 1 jaune
35 g de beurre fondu
+ 15 g pour le moule
1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie de prune
700 g de prunes mûres et parfumées
35 g de sucre

Matériel

1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre



Conseil : *faites légèrement se chevaucher les prunes car elles se rétracteront à la cuisson.*

TARTE AU SUCRE

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *40 mn*

1. Etalez la pâte brisée sur 5 mm d'épaisseur. Beurrez votre moule et garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette.
2. Dans une casserole, faites bouillir doucement le sucre roux avec la crème pendant 10 mn. Ajoutez les noix hachées et laissez tiédir le mélange. Versez la préparation sur le fond de tarte.
3. Faites cuire à four moyen (180-200 °C, thermostat 5-6) pendant 40 mn. Démoulez ensuite la tarte dès la sortie du four et laissez-la refroidir avant de la servir.

recette régionale

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *165 g de cassonade (sucre roux)* *1 1/2 dl de crème fraîche felix potin* *40 g de noix hachées* *15 g de beurre pour le moule*	**Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 casserole*



Conseil : *accompagnez cette tarte d'un bon bol de crème fraîche.*

TOURTE AUX POIRES DU BERRY

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. La veille, épluchez les poires et coupez-les en tranches. Mettez-les dans un saladier. Sucrez-les légèrement mais poivrez-les abondamment ; arrosez d'eau-de-vie. Mélangez le tout et laissez macérer toute la nuit.
2. Etendez les deux tiers de la pâte brisée en une abaisse assez épaisse (6 mm).
3. Farinez le moule, étendez-y la pâte, piquez le fond à la fourchette. Disposez ensuite les poires en couches. Veillez à écouler le jus, s'il y en a. Abaissez le reste de la pâte et recouvrez-en la tarte. Ménagez quelques trous pour laisser passer la vapeur. Dorez le dessus à l'œuf avec un pinceau.
4. Faites cuire la tourte pendant 45 mn à four chaud (220 °C, thermostat 7).
5. Au moment de servir, faites couler de la crème fraîche par les trous du couverçle. Elle se répandra d'elle-même sur toute la surface. Servez tiède.

recette régionale

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
350 g de poires
1 œuf pour la dorure
Poivre
1 1/2 dl d'eau-de-vie de poire
1 1/2 dl de crème fraîche épaisse felix potin
1 cuillerée à soupe de sucre
15 g de beurre + farine pour le moule

Matériel

1 couteau économe
1 rouleau à pâtisserie
1 saladier
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 pinceau à pâtisserie



Conseil : *choisissez des poires fondantes mais pas trop mûres.*

TOURTE AUX REINES-CLAUDES

Préparation : *25 mn* **Cuisson :** *1 h*

1. Séparez les jaunes d'œufs des blancs et réservez ces derniers. Travaillez les jaunes avec le sucre. Quand le mélange est devenu bien crémeux, ajoutez l'huile, le fromage blanc battu, puis la farine mélangée à la levure.
2. Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la pâte. Versez celle-ci dans le moule à manqué beurré.
3. Lavez et dénoyautez les prunes. Disposez-les sur la pâte crue, elles s'y enfonceront pendant la cuisson.
4. Faites cuire pendant environ 1 h, à four moyen (200 °C, thermostat 6). Vérifiez la cuisson avant de démouler la tarte, à la sortie du four, et laissez-la refroidir avant de servir.

Ingrédients et matériel	
3 œufs moyens *135 g de sucre* *3 cuillerées à soupe d'huile* *135 g de fromage blanc felix potin* *170 g de farine* *1/2 sachet de levure chimique* *500 g de reines-claudes* *15 g de beurre pour le moule*	**Matériel** *1 fouet électrique* *1 moule à manqué de 22 cm de diamètre*



Conseil : *veillez à ne pas « casser » les blancs en neige quand vous les incorporez à la pâte. Ce sont eux qui donnent tout le moelleux.*

CARIOCA

recette étrangère

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *40 mn*

1. Préparez la pâte aux noix : mélangez la farine avec le sel, les noix râpées et le sucre. Incorporez le beurre en le frottant du bout des doigts, de manière à ce que vous obteniez un mélange sableux. Liez la pâte avec le jaune d'œuf et 3 ou 4 cuillerées à soupe de lait, si c'est nécessaire, pour donner à la pâte suffisamment de consistance pour être étalée au rouleau.
2. Etalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule légèrement beurré. Piquez le fond à la fourchette.
3. Préparez la garniture : battez vivement les œufs entiers à la fourchette. Faites chauffer le café très fort avec le sucre jusqu'à formation d'une mousse. Versez ce liquide très chaud sur les œufs sans cesser de battre, puis délayez avec cette crème les noix râpées et la farine placées dans une terrine.
4. Versez cette préparation dans la pâte à tarte et faites cuire à four modéré (180-200 °C, thermostat 5-6) pendant 40 mn environ. Laissez refroidir avant de démouler.

Ingrédients et matériel	
Pour la pâte : *125 g de farine felix potin* *75 g de noix râpées* *60 g de beurre + 15 g pour le moule* *60 g de sucre* *1/2 cuillerée à café de sel* *1 jaune d'œuf* *De 3 à 4 cuillerées à soupe de lait*	**Pour la garniture :** *2 œufs* *100 g de sucre* *2 dl de café très fort* *1 cuillerée à soupe de farine* *100 g de noix râpées* **Matériel** *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 rouleau à pâtisserie*



Conseil : *vous pouvez décorer la tarte carioca avec quelques cerneaux de noix.*

FLAN AUX BRUGNONS

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. Etendez la pâte brisée. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette.
2. Sur le fond de pâte, répartissez les corn flakes écrasés finement. Disposez dessus les brugnons coupés en quartiers fins sans les éplucher.
3. Préparez la crème : dans une terrine, travaillez le beurre pour le ramollir. Ajoutez le sucre, la farine. Incorporez l'un après l'autre les œufs entiers, puis le lait. Recouvrez le fond de tarte avec cette crème.
4. Faites cuire à four moyen (180-200 °C, thermostat 5-6) pendant 45 mn environ. Servez ce flan froid dans son moule.

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
15 g de beurre pour le moule

Pour la garniture :
2 cuillerées à soupe de corn flakes
500 g de brugnons

Pour la crème :
100 g de sucre
35 g de beurre
2 œufs
35 g de farine félix potin
1 1/2 dl de lait

Matériel
1 moule en terre ou en porcelaine de 22 cm de diamètre
1 terrine



Conseil : *ce flan se conserve fort bien au frais pendant 2 jours.*

LEMON PIE

Préparation : *40 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Etalez la pâte brisée sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule beurré. Pincez régulièrement les bords du bout des doigts. Piquez le fond à la fourchette.
2. Faites cuire à four chaud (220-240 °C, thermostat 7-8) pendant 20 mn. La pâte doit être d'un blond clair. Laissez refroidir.
3. Pendant ce temps, préparez la crème au citron : dans une casserole, travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre et un peu d'eau pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la fécule, puis le jus et le zeste râpé des citrons, et enfin le reste de l'eau. Faites épaissir sur feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Incorporez alors le beurre à la crème. Versez dans le fond de pâte précuit et refroidi.
4. Pour la meringue, battez en neige ferme les blancs d'œufs avec le sucre en poudre. Versez dans une poche munie d'une douille cannelée. Décorez de meringue le dessus de la crème au citron. Passez à four vif pendant 5 mn pour dorer la meringue (220 °C, thermostat 7). Servez froid.

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
15 g de beurre pour le moule

Crème au citron :
2 jaunes d'œufs
100 g de sucre
2 citrons
1 1/2 dl d'eau
10 g de fécule
10 g de beurre

Meringue :
2 blancs d'œufs
65 g de sucre

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 fouet électrique
1 douille cannelée



Conseil : *pour empêcher la pâte de gonfler pendant la précuisson, vous pouvez garnir le fond de tarte avec des haricots secs.*

TARTE AFRICAINE

Préparation : *30 mn* **Cuisson :** *40 mn*

1. Etalez la pâte. Garnissez-en le moule beurré et piquez le fond à la fourchette. Faites cuire le fond de tarte pendant 15 mn environ (200° C, thermostat 6).
2. Pendant ce temps, préparez la garniture. Faites infuser la gousse de vanille dans le lait chaud. Battez les œufs (1 œuf entier + 2 jaunes) avec le sucre. Ajouter les noix hachées, les dattes écrasées, les bananes coupées en petits morceaux. Versez le lait bouillant sur ce mélange.
3. Remplissez le fond de tarte précuit avec la garniture. Faites cuire à nouveau 20 mn (220 °C, thermostat 7). Ressortez du four et répartissez la meringue obtenue en mêlant délicatement le sucre aux 2 blancs d'œufs battus en neige. Repassez à four chaud pendant 5 mn (220 °C, thermostat 7). Servez froid.

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *1 œuf entier* *+ 2 jaunes d'œufs* *50 g de sucre* *1/4 de l de lait felix potin* *1 gousse de vanille* *3 bananes* *150 g de dattes* *150 g de cerneaux de noix*	Meringue : *2 blancs d'œufs* *65 g de sucre* **Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 fouet électrique*



Conseil : *pour que le meringage soit très brillant, battez vigoureusement les blancs d'œufs après avoir incorporé le sucre.*

TARTE À L'ANANAS

recette étrangère

Préparation : *40 mn* **Cuisson** : *40 mn*

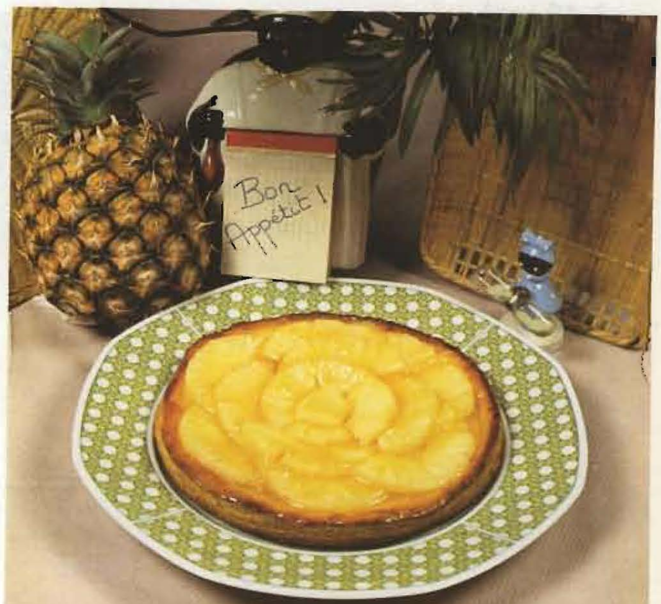
1. Pour faire la crème pâtissière, mélangez les jaunes d'œufs, les sucres et la farine. Incorporez un demi-verre de lait froid, puis le reste du lait que vous aurez fait chauffer au préalable. Faites épaissir la crème sur feu doux.
2. Etendez la pâte feuilletée au rouleau sur une épaisseur de 5 mm. Prélevez sur cette surface deux bandes de 2 cm de large. Découpez le reste de la pâte en rond en vous aidant d'un grand plat. Placez la pâte dans le moule beurré et fariné. Montez le bord en le collant à l'œuf battu. Piquez le fond de tarte à la fourchette. Faites cuire à four chaud (240 °C, thermostat 8) pendant 12 mn.
3. Retirez l'écorce de l'ananas. Découpez-le en rondelles. Eliminez le cœur. Coupez chaque tranche en quatre.
4. Sortez le fond de tarte du four, recouvrez de crème pâtissière puis déposez les morceaux d'ananas. Remettez à four réduit (200 °C, thermostat 6) pendant 30 mn. Au moment de servir, nappez la tarte de marmelade d'abricots chaude.

Ingrédients et matériel

300 g de pâte feuilletée toute prête
1/2 ananas frais
15 g de beurre pour le moule
Marmelade d'abricots
1 œuf

Crème pâtissière :
1/2 l de lait felix potin
100 g de sucre
50 g de farine
4 jaunes d'œufs
40 g de sucre vanillé

Matériel
1 casserole
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 rouleau à pâtisserie



Conseil : *vous pouvez utiliser de l'ananas en conserve mais, dans ce cas, prenez soin de bien égoutter les tranches.*

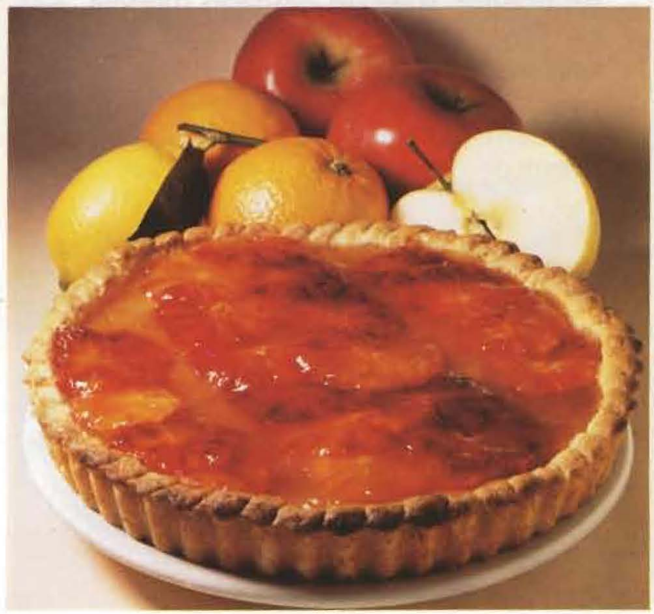
TARTE ANDALOUSE

Préparation : *1 h* **Cuisson** : *25 mn*

1. Etendez la pâte sablée sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Faites cuire le fond de tarte dans le four pendant 10 mn (200 °C, thermostat 6).
2. Préparez une compote avec les pommes coupées en morceaux, le sucre et l'eau.
3. Versez la compote sur la pâte à moitié cuite. Terminez la cuisson jusqu'à ce que la tarte et la compote soient dorées (de 10 à 15 mn).
4. Laissez tiédir pendant que vous pelez les oranges à vif. Coupez-les en fines rondelles et disposez-les sur la tarte.
5. Faites bouillir 2 cuillerées à soupe de confiture d'abricots avec le jus de citron pendant 2 mn et nappez-en la tarte.

recette étrangère

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8) *330 g de pommes* *50 g de sucre* *1 1/2 dl d'eau* *15 g de beurre pour le moule* *2 oranges* *Confiture d'abricots felix potin* *1/2 citron*	**Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 petite casserole*



Conseil : *choisissez plutôt des oranges juteuses et sucrées.*

TARTE AUTRICHIENNE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *35 mn*

1. Etendez les 2/3 de la pâte en un disque ayant le même diamètre que le fond de votre moule. Garnissez-en le moule et entourez-le d'une bande de pâte qui formera le bord. Pincez avec les doigts pour le maintenir. Piquez le fond à la fourchette.
2. Tartinez le fond avec une couche épaisse de confiture.
3. Etendez le reste de la pâte et découpez-le en bandes avec un couteau dentelé. Formez des croisillons sur la confiture et badigeonnez-les à l'œuf. Faites cuire à four chaud (200-220 °C, thermostat 6-7) pendant 35 mn environ. Laissez tiédir avant de démouler.

recette étrangère

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8) *170 g de confiture de fraises felix potin* *1 jaune d'œuf*	**Matériel** *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 pinceau à pâtisserie* *1 rouleau à pâtisserie*



Conseil : *placez votre tarte au milieu du four pendant la cuisson.*

TARTE AU PAMPLEMOUSSE

Préparation : *45 mn* **Cuisson** : *35 mn*

1. Etendez la pâte brisée sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Allumez votre four (200 °C, thermostat 6).
2. Préparez la crème de pamplemousse : travaillez le jaune d'œuf avec le sucre, le beurre, le jus du demi-pamplemousse ainsi qu'une pincée de zeste râpé finement ; incorporez ensuite les amandes en poudre et enfin le blanc d'œuf battu en neige ferme. Versez cette crème sur le fond de tarte cru et enfournez à mi-hauteur dans le four préchauffé pendant 30 mn.
3. Préparez la garniture : lavez le pamplemousse ; coupez-le en quatre, puis détaillez-le en tranches très fines pour obtenir des demi-rondelles ; pochez-les dans un sirop préparé avec le sucre et l'eau ; laissez cuire jusqu'à ce que la partie blanche de la peau soit translucide. Egouttez les tranches et disposez-les sur la tarte.
4. Passez-les 5 mn à four vif (240 °C, thermostat 8)) pour les caraméliser.
5. Faites réduire le sirop qui reste. Quand il est épais, juste avant qu'il se transforme en caramel, ajoutez le Cointreau. Nappez-en la tarte à la sortie du four. Servez-la froide.

recette étrangère

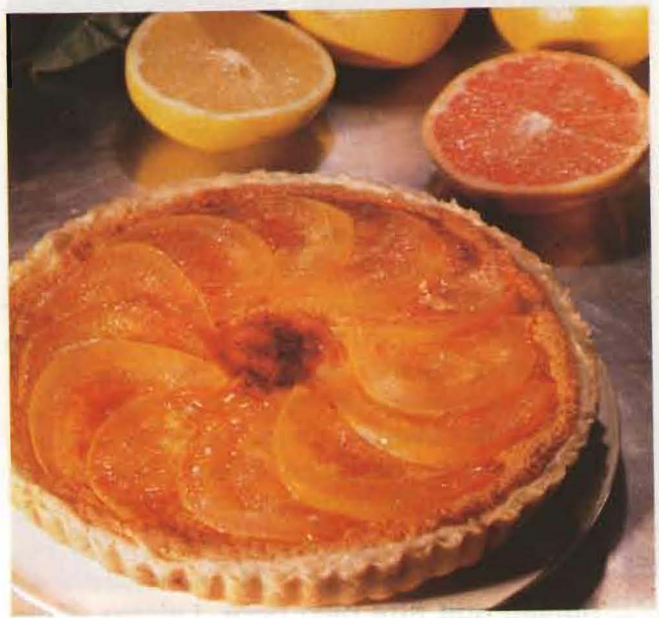
Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
15 g de beurre pour le moule

Pour la crème :
1 œuf entier
65 g de sucre
1/2 pamplemousse
50 g de beurre ramolli
50 g d'amandes en poudre

Pour la garniture :
170 g de sucre
1 dl d'eau
1 pamplemousse
1 dl de Cointreau

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 fouet électrique



Conseil : *si la crème au pamplemousse dore trop vite, couvrez-la d'une feuille d'aluminium en cours de cuisson.*

PIE AUX GROSEILLES

Préparation : *15 mn* **Cuisson :** *50 mn*

1. Si vous préférez préparer la pâte vous-même, remplacez l'eau par 1 dl de crème fraîche, ce qui rendra la pâte plus friable et plus onctueuse. Il ne faut absolument pas pétrir cette pâte qui doit rester grossière et grumeleuse. Roulez-la en boule et laissez-la reposer au frais environ 1 h.
2. Préparez la garniture : émiettez les biscuits ; mélangez-les avec le sucre ; lavez les groseilles en grappes ; puis égrenez-les.
3. Beurrez votre moule. Etalez les 2/3 de la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule en veillant à ce que les bords soient bien recouverts. Répartissez sur le fond 1/3 du mélange biscuits-sucre, mettez toutes les groseilles, recouvrez avec le reste du mélange. Etalez le dernier tiers de pâte et posez-le sur les fruits. Soudez les bords avec un peu d'eau, en pinçant.
4. Faites une cheminée en découpant au centre une rondelle de pâte de 2 cm de diamètre. Glissez dans l'orifice un rouleau d'aluminium, pour l'empêcher de se boucher à la cuisson. Dorez toute la surface avec un peu de jaune d'œuf. Décorez la surface avec la pointe d'un couteau.
5. Faites cuire à four assez chaud (200 °C, thermostat 6) pendant 50 mn environ. Le gâteau doit être bien doré. Laissez tiédir. Versez la crème fraîche par la cheminée centrale avant de servir tiède ou froid.

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *1 dl de crème fraîche felix potin* *1 jaune d'œuf pour dorer* **Pour la garniture :** *500 g de groseilles rouges* *170 g de sucre* *1 tasse de biscuits secs émiettés*	**Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 plat à pie*



Conseil : *le plat de cuisson typique est en porcelaine à feu avec des bords assez élevés et un rebord permettant de bien y faire adhérer la pâte.*

TARTE AMANDE ET CITRON

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *50 mn*

1. Etalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et garnissez-en le moule légèrement beurré. Piquez le fond à la fourchette. Pincez les bords du bout des doigts afin qu'ils ne s'affaissent pas à la cuisson.
2. Préparez la crème : mélangez les œufs entiers, le sucre et les amandes en poudre, ajoutez le jus du citron et le zeste finement râpé. Versez cette crème dans le fond de pâte, faites cuire à four modéré (200 °C, thermostat 6) pendant 40 mn.
3. Coupez en fines tranches les citrons soigneusement lavés et brossés. Pochez-les dans une casserole contenant l'eau et le sucre pendant 10 mn. Laissez refroidir et égouttez les tranches.
4. Rangez les tranches de citron sur la tarte cuite et démoulée. Faites briller en nappant avec un peu de jus de citron.

Ingrédients et matériel

300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8)
15 g de beurre pour le moule
2 citrons
1 dl d'eau
65 g de sucre

Pour la crème :
2 œufs
100 g de sucre
100 g d'amandes en poudre
1 citron

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 casserole
1 presse-fruits



Conseil : *interposez un diffuseur de chaleur entre la flamme et la casserole dans laquelle vous pochez les citrons pour éviter une chaleur trop vive.*

TARTE À LA BANANE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *40 mn*

1. Mettez la farine dans une terrine. Ajoutez le beurre coupé en très petits morceaux. Faites un puits où vous déposerez la crème, le sel, le sucre vanillé, la cannelle. Amalgamez rapidement le tout en ajoutant un peu d'eau, de manière à obtenir une pâte bien homogène. Formez une boule et laissez reposer pendant 1 h.
2. Etalez ensuite la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule beurré.
3. Rangez régulièrement sur la pâte une couche de bananes coupées en rondelles. Répartissez sur les bananes les raisins secs (lavés) et les amandes.
4. Battez les œufs avec la crème et le sucre. Versez le mélange sur les fruits. Faites cuire ensuite à four moyen (200 °C, thermostat 6) pendant 40 mn. Démoulez la tarte dès sa sortie du four et servez-la tiède.

Ingrédients et matériel

175 g de farine
80 g de beurre
1 dl de crème fraîche félix potin
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de cannelle
2 cuillerées à soupe d'eau
3 bananes
100 g de raisins secs
50 g d'amandes effilées
2 œufs entiers
1/2 dl de crème fraîche
100 g de sucre

Matériel

1 terrine
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre



Conseil : *pour la pâte, vous pouvez éventuellement remplacer l'eau par 2 jaunes d'œufs, elle sera plus souple et plus onctueuse.*

TARTE AUX CERISES MERINGUÉE

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *40 mn*

1. Etendez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette.
2. Etalez sur la pâte 50 g de sucre, rangez dessus les cerises dénoyautées. Saupoudrez avec le reste du sucre et faites cuire à four moyen (180-200 °C, thermostat 5-6) pendant 30 mn.
3. Passé ce temps, recouvrez la tarte de meringue faite avec le blanc battu en neige et le sucre. Formez des croisillons. Faites meringuer à four doux pendant 10 mn environ (160 °C, thermostat 3).
4. Laissez refroidir avant de démouler la tarte puis badigeonnez les fruits de gelée de groseilles réchauffée avec le kirsch.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel

300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4)
15 g de beurre
pour le moule

Pour la garniture :
Gelée de groseilles
felix potin
1/2 cuillerée à soupe
de kirsch
750 g de cerises
100 g de sucre

Pour la meringue :
1 blanc d'œuf
25 g de sucre

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 dénoyauteur
1 fouet électrique



Conseil : *pour cuire la meringue, il est important de réduire la température de votre four.*

TARTE AU JUS DE POMME

Préparation : *30 mn* **Cuisson :** *55 mn*

1. Allumez votre four (220 °C, thermostat 7). Enduisez le moule de beurre. Etendez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm ; garnissez-en le moule. Piquez le fond à la fourchette. Faites cuire 20 mn dans le four.
2. Pendant ce temps, préparez la garniture. Dans le mixer, mettez les œufs, ajoutez le sucre en poudre. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes.
3. Ajoutez le beurre fondu, une pomme épluchée et coupée en dés et la fécule. Incorporez ensuite le jus de pomme.
4. Versez la préparation obtenue dans le fond de tarte précuit. Coupez l'autre pomme en huit quartiers. Placez-les dans la garniture. Faites cuire le tout à four moyen (180 °C, thermostat 4-5) pendant 35 mn.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *2 œufs* *2 dl de jus de pomme felix potin* *100 g de sucre* *40 g de beurre + 15 g pour le moule* *2 pommes* *15 g de fécule*	**Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 mixer*



Conseil : *ne vous étonnez pas si la garniture de la tarte est liquide. La fécule lui donnera de la consistance pendant la cuisson.*

TARTE MERINGUÉE À L'ANANAS

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Etendez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 5 mm et garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Faites cuire le fond de tarte pendant 20 mn (200 °C, thermostat 6).
2. Faites une crème en mélangeant les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, puis ajoutez 1/4 de litre du sirop d'ananas en conserve. Faites cuire sur feu doux en remuant sans cesse, et portez à ébullition pendant 2 ou 3 mn. Ajoutez les tranches d'ananas que vous aurez coupées en dés très fins et laissez refroidir (prenez soin de réserver 2 ou 3 tranches d'ananas pour la décoration).
3. Garnissez la tarte cuite et refroidie avec la préparation.
4. Battez les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre. Recouvrez la tarte avec cette meringue à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec les morceaux d'ananas que vous avez réservés et faites dorer à four chaud (220 °C, thermostat 7) pendant quelques minutes.

Ingrédients et matériel

300 g de pâte feuilletée toute prête
15 g de beurre pour le moule

Pour la crème :
1 boîte de 500 g d'ananas
2 jaunes d'œufs
20 g de farine
15 g de sucre

Pour la meringue :
2 blancs d'œufs
50 g de sucre

Matériel
1 rouleau à pâtisserie
1 moule à tarte de 22 cm de diamètre
1 poche à douille



Conseil : *vous pouvez utiliser de l'ananas frais, selon la saison.*

TARTE AUX POIRES ET AU CASSIS

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Etendez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm. Garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond à la fourchette. Faites précuire la tarte pendant 15 mn à four moyen (200 °C, thermostat 6).
2. Pelez les poires, coupez-les en tranches. Dans une petite casserole, faites-les cuire avec la gelée de groseilles pendant 20 à 30 mn (selon la qualité des poires). Laissez-les ensuite refroidir.
3. Remplissez le fond de tarte précuit avec cette compote épaisse et parfumée.
4. Faites le meringage en battant en neige ferme les blancs d'œufs avec le sucre. Recouvrez-en la tarte et faites meringuer pendant 15 mn à four doux (160 °C, thermostat 3). Servez froid.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte brisée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux abricots p. 4) *15 g de beurre pour le moule* *600 g de poires* *165 g de gelée de cassis* **Pour la meringue :** *2 blancs d'œufs* *50 g de sucre*	**Matériel** *1 rouleau à pâtisserie* *1 moule à tarte de 22 cm de diamètre* *1 fouet électrique*



Conseil : à défaut de gelée de groseilles, vous pouvez faire de la compote de poires avec un sirop de sucre parfumé avec de la cannelle.

TARTELETTES AUX KIWIS

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *15 mn*

1. Pensez à allumer votre four (220 °C, thermostat 7). Beurrez 4 petits moules à tartelettes.
2. Abaissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. Garnissez-en les moules. Piquez le fond à la fourchette. Mettez-les au four et laissez-les cuire environ 15 mn. Démoulez-les et laissez-les refroidir.
3. Pendant ce temps, fouettez la crème en chantilly en lui incorporant au fur et à mesure le sucre glace.
4. Epluchez les kiwis. Coupez-en deux en tranches et les deux autres en quartiers. Garnissez le fond des tartelettes avec les tranches de kiwi. Recouvrez-les de crème chantilly et disposez par-dessus les petits quartiers de kiwi. Servez frais.

Ingrédients et matériel	
300 g de pâte sablée toute prête (ou voir recette de la Tarte aux fraises p. 8) *4 kiwis* *200 g de crème fleurette* *50 g de sucre glace* *20 g de beurre pour les moules*	**Matériel** *4 petits moules à tartelettes* *1 rouleau à pâtisserie* *1 batteur électrique*



Conseil : *ne choisissez pas des kiwis trop mûrs, mais plutôt fermes.*

TABLE DES RECETTES

I. Recettes classiques

Tarte aux abricots 4
Tarte au citron 6
Tarte aux fraises 8
Tarte aux framboises 10
Tarte à la mirabelle 12
Tarte aux poires 14
Tarte aux pommes 16
Tarte aux quetsches 18
Tarte à la rhubarbe 20
Tarte Tatin 22

II. Recettes économiques

Amandine aux pommes 24
Faveur aux quetsches 26
Flan aux cerises 28
Flan aux pommes 30
Tarte aux billes 32
Tarte au fromage blanc 34
Tarte aux pruneaux 36
Tarte rustique 38
Tarte à la vergeoise 40

III. Recettes régionales

Flan morvandiau 42
Tarte d'Angoulême 44
Tarte Bourdaloue 46
Tarte mousseuse aux abricots 48
Tarte normande 50
Tarte aux prunes à la frangipane 52
Tarte au sucre 54
Tourte aux poires du Berry 56
Tourte aux reines-claudes 58

IV. Recettes étrangères

Carioca 60
Flan aux brugnons 62
Lemon pie 64
Tarte africaine 66
Tarte à l'ananas 68
Tarte andalouse 70
Tarte autrichienne 72
Tarte à la crème 74
Tarte au pamplemousse 76

V. Recettes originales et de fête

Pie aux groseilles 78
Tarte amande et citron 80
Tarte à la banane 82
Tarte aux cerises meringuée 84
Tarte au jus de pomme 86
Tarte meringuée à l'ananas 88
Tarte aux poires et au cassis 90
Tartelettes aux kiwis 92

PHOTOGRAPHIES :
Nous tenons à remercier le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre pour l'aide qu'il a apportée à la réalisation de ce livre. *Document de couverture* : Marie Sanner. *Illustrations* : Jacques Masson p. 7, 11, 37, 39 ; Marie Sanner p. 5, 9, 25, 49, 71, 75, 91 ; Henri Yéru p. 15, 17, 23, 29, 45, 53, 55, 61, 63, 65, 67, 79, 89 ; Thérèse Zadora p. 19, 59, 77, 81, 83, 85 ; Centre d'Information du Kiwi de Nouvelle-Zélande p. 93 ; documents CIDIL p. 27, 51.
Shopping « La Liste de Mariage » p. 87 ; Jean Saffray.

Imprimé en Italie par
Tipolitografia G. Canale & C. S.p.A. - Turin

Photocomposition : S.C.P., 33000 Bordeaux.
Photogravure : VERNON, 75005 Paris.

ISBN 2-903866-06-6